



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI TOP KEK

4 yumurta
4 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı su
2 adet portakalın kabuğu
1 çay bardağı damla çikolata
Üzeri için:
Çay bardağı süt

Yumurta ve şekeri derin bir kabın içinde çırpın. Unu, kabartma tozunu, kakao ve suyu ekleyin. Portakal kabuklarının rendesini, parça çikolataları ilave edip karıştırın. Bu karışımı küçük kek kalıbının içine boşaltın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca biraz ılınca üzerine 1 çay bardak süt dökün.